



Masterpro
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Forno fritadeira

COOK LIKE A CHEF





Caro cliente,

Agradecemos a confiança depositada na compra de um dos nossos produtos Masterpro Kitchen Robots.

Quer desfrute da sua cozinha em casa cozinhando para a família ou amigos, quer prepare as suas receitas para outras pessoas no seu estabelecimento, no Departamento de Desenvolvimento de Produtos Masterpro esperamos que fique satisfeito com a sua compra e que estes aparelhos desenvolvidos por profissionais do setor sejam de grande ajuda para si e otimizem o seu tempo, para que possa preparar receitas tradicionais de forma mais efetiva e simples e também, porque não, que o ajudem a ficar com mais tempo livre para desfrutar da mesa com os seus entes queridos.

Mais uma vez, muito obrigada pela sua confiança e esperamos que desfrute tanto deste robot como nós gostámos de o desenvolver e recordamos que, caso tenha alguma dúvida, problema ou sugestão, teremos todo o prazer em o ajudar.

CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E CIÊNCIA NA COZINHA

O **Cook & Chef Institute**, uma fundação composta por figuras do mundo da alta cozinha internacional, e a Bergner uniram-se para partilhar o pensamento estratégico sobre a cozinha e a inovação tecnológica nos utensílios de cozinha.

"A nossa missão é garantir a inovação a nível internacional em produtos de cozinha que contribuam para o aperfeiçoamento das artes culinárias, com atenção à nutrição, à saúde e ao bem-estar das pessoas, disponibilizando produtos de qualidade superior."

José Miguel Merino



Na **MasterPRO**, aumentamos constantemente os nossos conhecimentos através da **investigação, do estudo e da experiência**. Esta atitude de melhoria contínua é possível graças ao profissionalismo e meticulosidade com que a MasterPRO encara o desafio de levar a cozinha profissional às casas dos amantes da gastronomia.

A MasterPRO aplica os processos de produção mais profissionais, sem esquecer o design e o fabrico para cumprir **os mais exigentes padrões de qualidade** e conferindo a **máxima atenção aos detalhes**, o que pressupõe uma verdadeira mudança no mundo da culinária.

Todos os produtos da marca MasterPRO foram testados pela fundação Cook&Chef Institute, após serem submetidos a uma auditoria dos nossos chefs, reforçando, assim, a segurança alimentar na cozinha.

Í N D I C E

ENTRADAS

Palitos de muzzarella
Batatas fritas
Aros de cebola
Espetadas de frango marinado em caril
Quiche de bacon e queijo
Batata-doce assada com espinafres
Pão de alho recheado com queijo
Espetadas kebab

PRATOS PRINCIPAIS

Pizza de queijo
Lombinhos de frango
Frango assado com molho
Lasanha bolonhesa
Almôndegas ao estilo italiano
Peitos de frango ao alho com pimentos assados
Frango assado com mostarda
Costeletas de porco com ervas finas
Caril de frango com curgete
Pizza Pepperoni

SOBREMESAS

Brownies de chocolate
Biscoitos de limão
Torradas francesas
Bolo de cenoura
Madalenas de mirtilos

Pág. 6

Pág. 8
Pág. 9
Pág. 10
Pág. 11
Pág. 12
Pág. 13
Pág. 14
Pág. 15

Pág. 16

Pág. 18
Pág. 19
Pág. 20
Pág. 21
Pág. 22
Pág. 23
Pág. 24
Pág. 25
Pág. 26
Pág. 27

Pág. 28

Pág. 30
Pág. 31
Pág. 32
Pág. 33
Pág. 34

E N T R A D A S



Palitos de muzzarella

Ingredientes

- 12 Palitos de muzzarella
- 2 ovos grandes
- ½ chávena de queijo parmesão ralado
- 2 chávenas de pão ralado italiana
- 1 chávena de farinha de trigo

Passos

Forme tiras de queijo e coloque-as num prato apto para o congelador. Congele durante 45 minutos e retire. Prepare 3 tigelas médias, bata os ovos na primeira tigela, misture o queijo parmesão e o pão ralado na segunda e coloque a farinha na terceira. Retire os palitos de queijo do congelador e passe-os pela farinha, ovos e pão ralado. Unte ligeiramente o fundo do cesto da fritadeira ou forre com papel vegetal perfurado (opcional) para evitar que pegue. Frite os palitos de muzzarella durante 3 minutos a 205 °C. Utilize uma pinça para virar os palitos de queijo e assegurar uma cozedura uniforme. Frite durante mais 5 minutos ou até ficarem dourados.



Batatas fritas

Ingredientes

- 500 g de batatas
- 1 colher de azeite
- Uma pitada de sal
- Uma pitada de pimentão (opcional)

Passos

Descasque as batatas e corte-as em pedaços com cerca de 10 centímetros de comprimento e 6 mm de espessura. Coloque a batata em água fria durante 20 minutos e seque com papel de cozinha. Misture o azeite e o sal numa tigela e cubra as batatas. Coloque a batata na cesta para fritar. Regule a temperatura para 180 °C e o temporizador para 20-25 minutos. A meio do tempo, mexa as batatas para ficarem uniformes. Se for necessário prolongar o tempo de fritura, ou se quiser que fiquem mais crocantes, agite a cesta e acrescente mais 5-10 minutos.

NOTA:

- O tempo de cozedura pode variar de acordo com a espessura das batatas fritas. Normalmente, as batatas fritas mais grossas demoram mais tempo a cozinhar.
- As batatas com amido são as melhores para fazer batatas fritas caseiras.



x2



25'



x10



80'

Aros de cebola

Ingredientes

1 cebola grande
150 g de farinha comum
1 colher de chá de fermento em pó
1 ovo

240 ml de leite
1 colher de chá de sal
110 g de pão ralado

Passos

Pré-aqueça a fritadeira a 180 °C. Corte a cebola em aros com cerca de 6 mm de espessura. Misture a farinha, o fermento e o sal numa tigela. Adicione o leite à mistura de farinha para formar uma massa. Coloque o pão ralado noutra prato. Mergulhe os anéis de cebola na massa e passe-os pelo pão ralado até ficarem completamente cobertos. Coloque os aros de cebola no cesto e cozinhe-os durante 15 minutos a 180 °C. Após os primeiros 7 minutos, vire os aros e continue a cozinhar.

Espetadas de frango marinado em caril

Ingredientes

4 coxas de frango desossadas
Sal
Pimenta
Caril

Cominhos
Alho em pó
Azeite
4 espetos

Passos

Corte as coxas de frango em pedaços quadrados. Leve-as a marinar numa tigela com as especiarias e um fio de azeite. Deixe repousar durante pelo menos 1 hora no frigorífico, tapado. Coloque os pedaços de frango nas espetadas. Cozinhe na máquina a 200 °C durante 15 minutos.



x4



60'

Quiche de bacon e queijo

Ingredientes

1 folha de massa quebrada
3 ovos grandes.
200-220 g de bacon.
180 ml de natas.
120 ml de leite.

180 g de queijo Gruyère ou Emmental.
Uma pitada de noz-moscada (opcional)
Pimenta preta moída.
Sal

Passos

Estenda a massa quebrada sobre a forma para a quiche. Pique a massa para não inchar e coloque na máquina durante 10 minutos a 180. Entretanto, corte o bacon em tiras e coloque-o durante 2-3 minutos na potência máxima do micro-ondas para que cozinhe. Bata os ovos numa tigela e acrescente o leite, as natas, o sal, a pimenta e o queijo. Quando o bacon estiver cozinhado, adicione-o à mistura anterior. Após 10 minutos, retire a massa da máquina e cubra-a com a mistura e, em seguida, com folha de alumínio. Deixe cozinhar a 180 durante 20 minutos. Após esse tempo, retire a folha de alumínio e deixe cozinhar a 200 durante mais 10 minutos.



x2



20'

Batata doce assada com espinafres

Ingredientes

2 batatas-doces
200 g de espinafres frescos
Azeite

Sal
Pimenta

Passos

Descasque a batata-doce e parta-a em quadrados. Coloque-a na bandeja juntamente com os espinafres. Se não couber por completo, faça em duas ou mais vezes. Adicione um fio de azeite e tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar a 180 durante 5 minutos. Vá verificando o grau de cozedura e retire quando estiver a gosto.



x4



20'

Pão de alho recheado com queijo

Ingredientes

uma fatia de pão
100 g de queijo Emmental
1 bola de queijo muzzarella
50 g de manteiga

1 dente de alho
Salsa fresca.
Sal e pimenta

Passos

Numa tigela, coloque os alhos descascados e picados, a salsa, uma pitada de sal e pimenta. Triture até obter uma pasta. Adicione a manteiga e misture. Com uma faca de serrilha, faça cortes sem chegar ao fundo. Repita estes cortes na direção contrária. O pão ficará marcado em losangos sem que a parte de baixo se separe. Corte o queijo em pedaços e coloque-o nos cortes repartidos de forma uniforme. Distribua a manteiga com alho e salsa pelos cortes com a ajuda de uma colher de chá. Enrole o pão com folha de alumínio e coloque na máquina, pré-aquecida a 180 durante 5 minutos, e deixe cozinhar a 180 C durante 10 minutos. Se gosta de queijo gratinado, retire a folha alumínio e deixe mais 2 minutos a 180.



x4



70'



Espetadas kebab

Ingredientes

200 g de carne de borrego picada
400 g de carne de cava picada
20 g de salsa picada
1 cebola
2 dentes de alho
Azeite
½ colher de chá de harissa
1 colher de chá de hortelã
fresca picada

20 g de coentros picados
1 colher de chá
de pimentão doce
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de cominhos
em pó
Pimenta
Sal
Espetadas

Passos

Coloque as duas carnes numa tigela, pique bem a cebola e incorpore na mistura, acrescente as especiarias e mexa bem. Deixe a mistura repousar durante 1 hora no frigorífico, bem tampada. Coloque pedaços de carne nos espetos, dando-lhes forma, e leve a cozinhar a 180 durante 8 minutos, colocando as espetadas em cima da grelha.



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

PRATOS PRINCIPAIS





Pizza de queijo

Ingredientes

Um pão de pita
1 colher de azeite
Sal
Pimentão

Passos

Utilize uma colher para colocar o molho de pizza no pão de pita. Coloque o queijo por cima. Adicione um pouco de azeite extra virgem à pizza. Coloque no airfryer e cozinhe a 180 °C durante 6 minutos. Retire com cuidado do airfryer e fatie.



Lombinhos de frango

Ingredientes

500 g de batatas
1 colher de azeite
Uma pitada de sal
Uma pitada de pimentão (opcional)

Passos

Misture o pão ralado com o parmesão e o pimento. Bata os ovos num prato. Corte o peito de frango em tiras e passe cada tira pelo ovo. Após o ovo, passe pela mistura de pão ralado. Coloque as tiras no air fryer e programe a fritadeira a 150 C durante 30 minutos.



x4 60'

Frango assado com molho

Ingredientes

2 colheres de azeite	1 colher de mostarda em pó
1 frango inteiro	1 colher de sal marinho
2 colheres de pimentão doce	1 colher de maisena

Passos

Pré-aqueça a fritadeira a 180 °C. Misture o azeite, o pimentão, a mostarda em pó, o sal e a pimenta preta e barre o frango. Coloque o frango no cesto da fritadeira e programe 50 minutos a 180°. Se for virando o cesto não necessita de virar o frango após os primeiros 30 minutos. Se o cesto não virar, após a primeira meia hora, vire o frango para cozinhar de forma uniforme. Retire o frango do cesto da fritadeira e deixe repousar numa tábua para cortar durante 10 minutos. Entretanto, verta o líquido no fundo da fritadeira para uma tigela transparente. Deixe repousar para que a gordura suba à superfície e retire-a quando isso acontecer. Use o líquido como base para o molho. Misture a maisena com esta base numa caçarola e adicione sal e pimenta a gosto. Deixe o líquido ferver para engrossar e sirva ao lado do frango.



x4 60'

Lasanha bolonhesa

Ingredientes

Folhas de lasanha	3 tomates
500 g de carne picada (vaca ou porco)	Molho para carnes
Sal, alho, pimenta (a gosto)	Meio copo de leite
Azeite, manteiga (uma colher de chá)	Meio copo de vinho branco
1 cebola branca (média)	Queijo mozzarella
1 cenoura (pequena)	

Passos

Num tacho grande, coloque a água a ferver com sal e um fio de azeite, acrescente as folhas de massa e deixe cozinhar os minutos indicados pelo fabricante, que deverão ser cerca de 5 minutos, mexendo para não pegar. Coloque um fio de azeite numa frigideira, refogue a cebola picada e deixe cozinhar até ficar transparente. Junte a cenoura picada e mexa. Tempere com sal e pimenta e adicione o alho em pó. Acrescente 3 tomates finamente picados, meio copo de leite e meio copo de vinho branco. Deixe repousar um pouco. Entretanto, aqueça a máquina a 180° durante 5 minutos. Num tabuleiro pequeno, que caiba na máquina, coloque um fio de azeite e espalhe-o por todo o tabuleiro para que não pegue e disponha a massa e a carne em camadas. Primeiro uma camada de massa, depois o recheio e por último o queijo mozzarella e repita até esgotar. Termine com uma base maior de queijo. Cubra com folha de alumínio e cozinhe na máquina a 180° durante 10 minutos, destape e deixe cozinhar a 200° durante mais 5 minutos.



x4 45'



x4 70'

Almondegas ao estilo italiano

Ingredientes

500 g de carne picada
100 g de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 fatia de pão sem cõdea
½ chávena de leite

½ colher de chá de cominhos moídos
1 colher de chá de orégãos
1 colher de salsa picada
Sal e pimenta

Passos

Molhe o pão no leite. Numa tigela, misture a carne picada com o pão demolido e escorrido, o ovo, o queijo, a salsa e os orégãos. Tempere com sal e pimenta a gosto. Com as mãos húmidas, pegue em porções da massa e forme almôndegas de tamanho médio. Aqueça a máquina a 180 durante 5 minutos, coloque a bandeja com as almôndegas formadas e programe a 180 durante 15 minutos. Para o molho, pique a cebola e o pimento. Leve a refogar numa caçarola com um fio de azeite. Quando estiverem macios, adicione a cenoura ralada e os cogumelos em fatiados. Pique os tomates finamente e adicione-os à caçarola juntamente com uma pitada de açúcar. Tempere com sal e pimenta a gosto. Baixe o lume e deixe cozinhar 15 minutos. Sirva as almôndegas com o molho em pratos fundos.

Peitos de frango ao alho com pimentos assados

Ingredientes

1 kg de peito de frango
Azeite
Alho picado ou em pó

Sal e pimenta
Pão ralado com alho e salsa
2 pimentos vermelhos

Passos

Marine os peitos de frango fatiados com sal, pimenta, um fio de azeite e o alho picado ou em pó durante 30 minutos, no mínimo, bem tapado no frigorífico. Entretanto, corte o pimento em tiras e coloque na bandeja ou molde da máquina durante 20 minutos a 180. Retire os peitos e escorra um pouco, passe por pão ralado com alho e salsa e leve a cozinhar na máquina, sobre os pimentos, durante 15 minutos a 180 com a função de ar. Para terminar, deixe cozinhar a 200 durante mais 5 minutos para ficar mais estaladiço.



x4



30'



x4



60'

Frango assado com mostarda

Ingredientes

1 kg de frango em pedaços (pode utilizar as partes de que mais goste, como o peito, a coxa...)
40 g de mostarda Dijon (a preferida, mas sai melhor com mostarda em grão)
30 g de azeite
15 ml de vinagre de Módena

Passos

Numa tigela funda, misture a mostarda, o azeite e o vinagre. Bata vigorosamente até obter uma mistura homogênea e bem emulsionada. Limpe o frango de possíveis vestígios de gordura e tempere com sal e pimenta em ambos os lados. Aqueça a máquina a 180 durante 5 minutos e leve o frango a cozer durante 20 minutos.

Costeletas de porco com ervas finas

Ingredientes

8 costeletas de porco
Ervas aromáticas (ervas da Provença, endro, alecrim, tomilho, orégãos, salsa...)
Azeite
Sal
Pimenta

Passos

Coloque as costeletas temperadas com sal e pimenta numa tigela e adicione um bom fio de azeite e as ervas aromáticas a gosto, cubra com película transparente e deixe repousar durante pelo menos 30 minutos à temperatura ambiente. Após esse tempo coloque na máquina a 180 durante 15 minutos.



x10



80'



x4



30'

Caril de frango com curgete

Ingredientes

4 coxas de frango desossadas

Sal

Pimenta

Caril

Cominhos

Alho em pó

Azeite

1 curgete

Passos

Corte as coxas de frango em pedaços quadrados. Leve-as a marinar numa tigela com as especiarias e um fio de azeite. Deixe repousar durante pelo menos 1 hora no frigorífico, tapado. Corte a curgete em pedaços pequenos, junte ao frango e deixe cozinhar na máquina a 200 durante 15 minutos.

Pizza pepperoni

Ingredientes

1 folha de pizza fresca

Tomate frito esmagado

Queijo mozzarella

Pepperoni

Passos

Estique a massa de pizza no tabuleiro de forno da máquina. Coloque a máquina a aquecer a 200 durante 10 minutos. Acrescente o tomate, a mozzarella e o pepperoni a gosto. Cozinhe durante 15 minutos a 200.



S O B R E M E S A S





x4 30'



x8 40'

Brownies de chocolate

Ingredientes

- 70 g de chocolate puro
- 70 g de manteiga sem sal
- 1 ovo grande, levemente batido
- 50 g de açúcar mascavado
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 50 g de farinha de pastelaria
- 30 g de nozes picadas

Passos

Derreta o chocolate e a manteiga numa panela em lume brando. Deixe arrefecer e reserve. Misture os ovos, o açúcar e os extratos de baunilha numa tigela separada até ficarem ligeiros e cremoso. Em seguida, adicione a mistura de chocolate, a farinha de trigo e as nozes. Forre uma forma pequena com papel vegetal. Recheie com a mistura anterior e coloque a forma no cesto de fritar. Regule a temperatura para 180 °C e o temporizador para 20 minutos. Deixe cozinhar até que a parte superior esteja crocante. Retire o molde do cesto e deixe arrefecer. Corte em quadrados depois de frio.

Biscoitos de limão

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 saqueta de levedura em pó (16 g de fermento em pó)
- 1 iogurte de limão (125 gramas)
- Farinha (3 medidas de iogurte)
- Açúcar (2 medidas de iogurte)
- Azeite extra virgem (1 medida de iogurte)
- Rasps da casca de 1 limão
- Manteiga e farinha (para untar a forma)
- Açúcar de confeiteiro para decorar

Passos

Bata os ovos. Adicione o açúcar, o iogurte, o azeite e as rasps de limão. Misture a farinha e o fermento e adicione-os à mistura. Continue a bater até que todos os ingredientes estejam perfeitamente incorporados. Para medir a quantidade de farinha, açúcar e azeite, use o recipiente de iogurte vazio. Unte uma forma com manteiga ou azeite e polvilhe com farinha, despeje a mistura e ligue a máquina. Coloque na função "Bolo" durante 5 minutos a 180 sem o biscoito no interior para pré-aquecer. Coloque a forma com a massa para biscoito na parte de cima do tabuleiro a 180 durante 30 minutos. Fure o centro com uma faca para ver se sai limpa, se sair um pouco sujo, deixe cozinhar durante mais 2 ou 3 minutos na mesma temperatura. Deixe arrefecer e desenforme. Sirva o bolo de limão, polvilhe com um pouco de açúcar de confeiteiro e decore o prato com um pouco de marmelada e algumas folhas de hortelã.

Dica:

Para que o fermento tenha mais efeito, pode deixar a massa repousar durante 15 minutos antes de levar ao forno.



Bolo de cenoura

Ingredientes

135 g de cenoura

½ laranja

2 ovos "L"

35 g de açúcar branco

35 g de açúcar mascavado

35 g de açúcar moreno

120 g de farinha forte

½ envelope de levedura química ou 8 g

25 g de nozes

25 g de passas

Açúcar com baunilha

Gengibre fresco ralado

1 colher de chá de canela

½ colher de chá de noz-moscada

1 semente de cardamomo

Pimenta-preta

Sal

60 g de óleo de girassol

Para a cobertura:

60 g de manteiga amolecida

120 g de queijo creme

50 g de açúcar de confeiteiro

Passos

Para o bolo de cenoura: descasque as cenouras e rale-as bem finas. Rale a casca de laranja e reserve. Bata bem os ovos com o açúcar e acrescente as cenouras, as raspas de casca de laranja, o gengibre, um fio de sumo de laranja, o azeite e a baunilha. Numa outra taça, misture a farinha com a levedura, o sal e as especiarias em pó. Junte as duas misturas e, por último, acrescente as passas e as nozes. Despeje a mistura para uma forma untada e enfarinhada. Aqueça a máquina a 175 durante 5 minutos e cozinhe durante 30 minutos. Deixe arrefecer.

Para a cobertura: bata a manteiga amolecida com o queijo creme, o açúcar e o açúcar de baunilha, até obter uma mistura homogênea. Quando o bolo estiver frio, corte-o em pedaços e decore com a cobertura e alguns frutos vermelhos a gosto.



Madalenas de mirtilo

Ingredientes

3 ovos

250 g de farinha de trigo

200 g de açúcar

120 g de manteiga

125 ml de leite

Essência de baunilha

8 g de levedura em pó

Uma pitada de sal

Mirtilos

Passos

Numa tigela grande, quebre os ovos e adicione o açúcar. Adicione uma pitada de sal e bata tudo muito bem durante 5 minutos. Assim que os ovos e o açúcar estiverem muito bem batidos, comece a incorporar os ingredientes líquidos. Adicione a essência de baunilha, o leite e a manteiga derretida. Em seguida, misture todos os ingredientes com varetas e quando estiver misturado, acrescente, aos poucos, a farinha juntamente com o fermento com a ajuda de um coador ou peneira. Quando a farinha estiver incorporada, adicione os mirtilos a gosto e coloque a massa no frigorífico durante uma hora. Após a hora de repouso, retire a massa e bata-a novamente. Ligue a máquina e programe a 180 durante 5 minutos para aquecer. Enquanto aquece, forre os moldes com papel frisado e verta a mistura para os moldes, enchendo ¾ do molde. Programa a 180 durante 10 minutos. De qualquer forma, vigie e quando tiver crescido e estiver dourado estará pronto.



www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Espanha

Tel.: +34 976 108 538
Fax: +34 976 107 427
E-mail: info@bergnereurope.com



MasterPRO
The professional choice

Apoiado por profissionais e chefs da Cook & Chef Institute Foundation, a MasterPRO colabora com escolas de culinária e institutos de investigação e de design industrial, conseguindo, assim, um portefólio de produtos altamente profissionais e de qualidade excepcional.

www.masterpro-collection.com